

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menetapkan dan mendapatkan perbandingan sari kacang koro pedang dan susu sapi yang optimal dalam pembuatan keju *cottage*. Untuk mendapatkan hasil perbandingan tersebut, keju *cottage* dibuat dengan menggunakan metode pengasaman langsung dengan ekstrak bonggol dan mata nenas. Kemudian, respon yang ditentukan dari penelitian ini adalah kadar protein, dan kadar air yang dihasilkan dari keju *cottage* dengan menggunakan model regresi linier sederhana.

Rancangan yang digunakan untuk menganalisis data hasil percobaan dari penelitian ini adalah metode regresi linier sederhana dengan variable bebas (x), perbandingan sari kacang koro pedang dan susu sapi 3:1, 2:1, 1:1, 1:2, dan 1:3. Sementara variable terikat (y) terdiri dari kadar protein dan kadar air keju *cottage*.

Berdasarkan hasil penelitian kajian, perbandingan sari kacang koro pedang dan susu sapi yaitu 3:1, 2:1, 1:1, 1:2, dan 1:3 yang digunakan sebagai bahan baku untuk proses pembuatan keju *cottage*. Dari perbandingan tersebut, dapat disimpulkan bahwa adanya korelasi antara perbandingan sari kacang koro pedang dan susu sapi terhadap kadar protein dan kadar air. Penelitian ini juga memperlihatkan bahwa hasil uji kadar lemak keju *cottage* terbaik sebesar 2%, sementara hasil uji duo trio menunjukkan bahwa pada tiga sampel keju *cottage* terbaik tidak berbeda nyata dalam hal warna, aroma dan rasa bila dibandingkan dengan keju *cottage* kontrol.

Kata kunci: Keju *Cottage*, Kacang Koro Pedang, Pengasaman Langsung.

ABSTRACT

This study is aimed to determine and obtain a comparison between sword jack bean extract and cow's milk in the making of cottage cheese. Meanwhile, the method used to make cottage cheese is direct acidification with the extract obtained from the core of the pineapple. The responses gained from this study are determined by protein and moisture content using simple linear regression model.

The design used to analyze the experimental data is simple linear regression model with an independent variable (x), whereas, the comparison between sword jack bean extract and cow's milk is 3:1, 2:1, 1:1, 1:2 and 1:3. Meanwhile, a dependent variable (y) consists of protein content and moisture content of cheese cottage.

The result of this study indicates that the comparison between sword jack bean extract and cow's milk in the making of cottage cheese is 3:1, 2:1, 1:1, 1:2 and 1:3. The aforementioned findings show that there is a significant correlation between the comparison of sword jack bean extract and cow's milk towards protein and moisture content. Furthermore, this study also indicates that cottage cheese has its best fat content for about 2%. However, organoleptic-duo-trio test shows that there is no significant difference between three samples of the best cottage cheese in terms of color, aroma, and taste compared to cottage cheese control.

Keywords: Cottage Cheese, Sword Jack Beans, Direct acidification.